

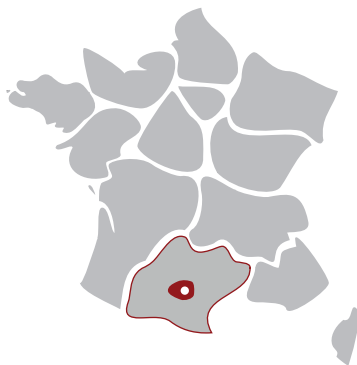


ALAIN GAYREL

LES JARDINS DE ROCHEGUDE

IGP CÔTES DU TARN MOELLEUX

ALAIN GAYREL



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

CÉPAGES

Gros Manseng
Petit Manseng

HISTOIRE

L'Amiral Albigeois De RocheGude (1741-1834) a parcouru les océans et rapportera de ses expéditions de nombreuses plantes et essences pour son jardin privé qu'il aménagera à Albi. Mort sans descendance il légua l'ensemble de son patrimoine à la ville d'Albi en précisant qu'elle « poursuive les plantations d'arbres et d'arbustes sans permission de les abattre ». On peut aujourd'hui visiter ce jardin au pied de la Cité Episcopale, classé au Patrimoine mondial de l'Unesco.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe jaune dorée et brillante.



LE NEZ

Nez floral aux arômes de fruits à chair blanche et des notes miellées.



EN BOUCHE

Bouche fruitée et élégante qui séduit par sa fraîcheur.

COULEUR

● Blanc moelleux

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Rosé

● Blanc sec

FORMATS



75 cl

ACCORDS METS-VINS



Sera parfait sur un gratin de fruits rouges ou des tartes au citron.

VINIFICATION

Pressurage direct, fermentation thermorégulée.

Teneur en sucre 35 g/L.

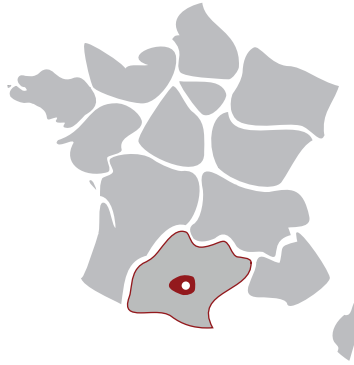


ALAIN GAYREL

LES JARDINS DE ROCHEGUDE

IGP CÔTES DU TARN

ALAIN GAYREL



CÉPAGES

Assemblage de cépages du Gaillacois.

ÉLEVAGE



3 à 6 mois en cuves

TERROIR

Tarn, Occitanie, France

HISTOIRE

L'Amiral Albigeois De RocheGude (1741-1834) a parcouru les océans et rapportera de ses expéditions de nombreuses plantes et essences pour son jardin privé qu'il aménagera à Albi. Mort sans descendance il légua l'ensemble de son patrimoine à la ville d'Albi en précisant qu'elle « poursuive les plantations d'arbres et d'arbustes sans permissions de les abattre ». On peut aujourd'hui visiter ce jardin au pied de la Cité Episcopale, classé au Patrimoine mondial de l'Unesco.

Invitation à la magie des jardins à la française. Son bouquet aromatique exprime la diversité et la beauté du monde évoqué dans le jardin de l'Amiral De RocheGude d'Albi, passionné et grand amateur de la richesse et des parfums floraux.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Belle robe franche, jaune pâle aux reflets verts.



LE NEZ

Nez intense dévoilant d'agréables notes d'agrumes et de fruits à chair blanche.



EN BOUCHE

La bouche est nette et franche. Tout en rondeur avec une belle vivacité sur le fruit.

COULEUR

● Blanc sec

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Rosé

● Blanc doux / moelleux

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid, puis pressurage et vinification thermorégulée.

ACCORDS METS-VINS



On l'appréciera dès l'apéritif mais il saura accompagner un dos de daurade rôti, des moules marinières, rougets grillés ou spaghetti "alle vongole".

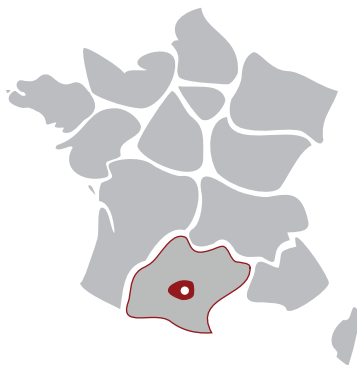


ALAIN GAYREL

LES JARDINS DE ROCHEGUDE

IGP CÔTES DU TARN

ALAIN GAYREL



TERROIR

Tarn, Occitanie, France

CÉPAGES

Assemblage de cépages du Gaillacois.

HISTOIRE

L'Amiral Albigeois De RocheGude (1741-1834) a parcouru les océans et rapportera de ses expéditions de nombreuses plantes et essences pour son jardin privé qu'il aménagera à Albi. Mort sans descendance il légua l'ensemble de son patrimoine à la ville d'Albi en précisant qu'elle « poursuive les plantations d'arbres et d'arbustes sans permissions de les abattre ». On peut aujourd'hui visiter ce jardin au pied de la Cité Episcopale, classé au Patrimoine mondial de l'Unesco.

Invitation à la magie des jardins à la française. Son bouquet aromatique exprime la diversité et la beauté du monde évoqué dans le jardin de l'Amiral De RocheGude d'Albi, passionné et grand amateur de la richesse et des parfums floraux.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Délicat rose tendre.



LE NEZ

Nez gourmand et intense sur des notes de friandises et de fruits.



EN BOUCHE

Bouche rafraichissante, attaque vive sur des notes de fraise.

COULEUR

● Rosé

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Blanc sec

● Blanc doux / moelleux

FORMATS



75 cl

ACCORDS METS-VINS



Compagnon des apéritifs de l'été, il accompagnera très dignement un pavé d'espardon grillé ou encore des brochettes de poulet au satay.

VINIFICATION

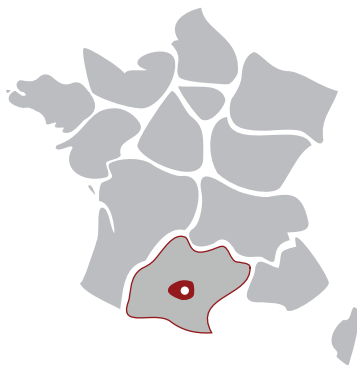
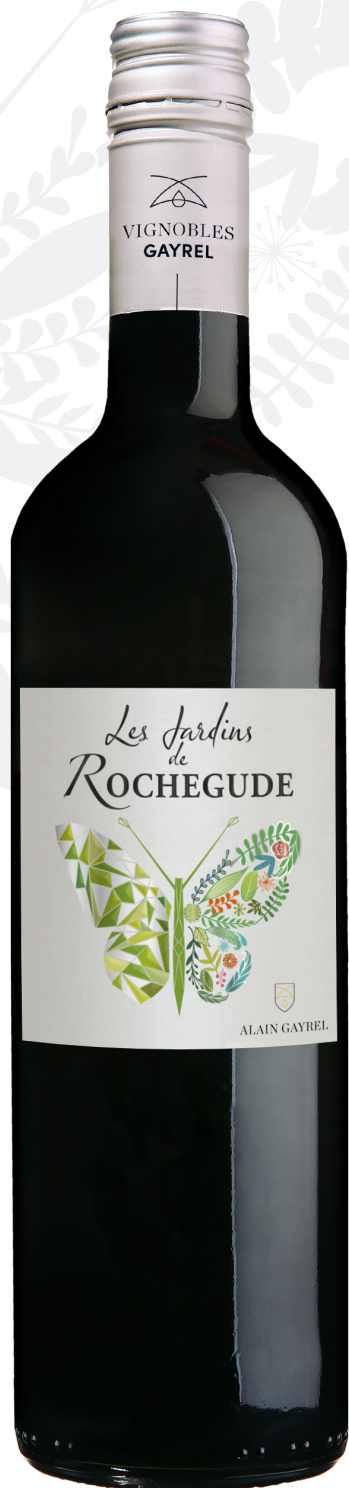
Pressurage direct + mouts d'égouttages. Fermentation thermorégulée entre 16 et 18 °C.



ALAIN GAYREL

LES JARDINS DE ROCHEGUDE

IGP CÔTES DU TARN



CÉPAGES

Assemblage de cépages du Gaillacois.

ÉLEVAGE



6 mois en cuves

TERROIR

Tarn, Occitanie, France

HISTOIRE

L'Amiral Albigeois De RocheGude (1741-1834) a parcouru les océans et rapportera de ses expéditions de nombreuses plantes et essences pour son jardin privé qu'il aménagera à Albi. Mort sans descendance il légua l'ensemble de son patrimoine à la ville d'Albi en précisant qu'elle « poursuive les plantations d'arbres et d'arbustes sans permission de les abattre ». On peut aujourd'hui visiter ce jardin au pied de la Cité Episcopale, classé au Patrimoine mondial de l'Unesco.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Vin coloré et profond.



LE NEZ

Nez intense déroulant des arômes de violettes et des notes poivrées.



EN BOUCHE

Attaque franche qui enveloppe votre palais de fraîcheur et de rondeur, une belle harmonie.

COULEUR

● Rouge

EXISTE AUSSI EN :

● Rosé

● Blanc sec

● Blanc moelleux

FORMATS



75 cl

ACCORDS METS-VINS



S'appréciera sur une côte de bœuf grillée, une salade lardons/chèvre chaud ou encore un poulet rôti.

VINIFICATION

Macération préfermentaire à chaud suivie d'un pressurage à chaud. Vinification en phase liquide.